



Title	モンゴルの屠畜から日本の食育について考える
Author(s)	野本, 悠紀子
Citation	モンゴル研究. 2018, 29-30, p. 5-24
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/102444
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

モンゴルの屠畜から日本の食育について考える

野 本 悠 紀 子

はじめに

筆者は2015年夏にモンゴル国のホブド県ゼレグ村の遊牧民家庭において、羊の屠殺を初めて間近で見た。その直後にその羊の肉や内臓を食べたとき、生きていたものを自分は食べていたのだということ強く実感した。普段生活をしていて鶏・牛・豚などから得られる肉や内臓、乳製品は食べても、その食品がどのような過程で食卓まで辿り着くのかを考えたことはなかった。動物園や牧場で見える動物と、スーパーでパックされた肉や料理として出されたものに対して、同じ命を持った生き物だと意識したこともなかった。それまでなぜ深く考えずに素通りしてきたのか。それは、生活の中で屠殺を実際に目にすることも、学校で学ぶこともなかったからでは無いだろうか。家畜の飼育、屠殺、加工、販売、調理、消費が切り離され、「肉＝動物」であることを生活の中で意識する機会はない。筆者は1990年代の初めに生まれてから今日に至るまで都市部で暮らしてきた。実際、生活をしていて屠畜を見たこともなかったし、小学校でトマトやキュウリ、サツマイモを育てた記憶はあるが、肉について学んだ機会があったかどうかは思い出せない。

日本では2005年に食育基本法が制定されて以来、5年おきに食育推進基本計画が更新されており、食に関する教育を進める動きが盛んになってきている。2017年現在において使用されているものが、2016年度から2020年度を期間とする第3次食育推進基本計画である。この冒頭で紹介されているように、伝統的食文化の喪失に対する危惧や食習慣の変化による健康被害、情報の氾濫による正しい情報入手の困難、食料自給率の低下、食料廃棄物問題などを現状の課題としている。また、同計画の基本的な取り組み方針には、食品ロスを抑えるために「(前略)動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる」とも書かれている。では、このような教育を受けている私よりも若い世代は、生きものの命をいただいていることを理解しているのだろうか。

日本とモンゴルは大きく異なる気候・風土・文化・歴史を持つが、モンゴルで実践されている家畜の屠殺や、屠殺に対する人々の考え方から、何か学べることはないだろうか。

第1章では、日本では屠殺に対して「残酷」だという認識があることを示し、人々がそう考えるように至った原因を考察する。第2章では、日本の食育の目的を説明し、食育の取り組みに関する問題点を指摘する。第3章では、モンゴルでの屠殺の方法を紹介する。第4章では、筆者作成のアンケート結果を見ながら、モンゴル人の屠殺に対する考えを見ていく。第5章では、モンゴルにおける屠殺の位置付けをヒントに、日本での食育に還元できるものがあるかを考察する。

I 日本での屠畜に対する考え方について

1. 家畜を屠殺することは「残酷」か ―あるテレビ番組から見える問題点―

テレビを点けてみると、市場や商店街で食べ歩きをする番組、料理法を紹介する番組、出演者の好き嫌いを当てる番組など、食に関する番組は少なくない。ところがその内容に目を向けると「買う」「作る」「食べる」という消費活動を取り上げていることが多く、家畜がどのように屠殺・解体・加工・調理され、食卓に運ばれてくるかを知らない、あるいは気にかけない人は多くいるのではないだろうか。魚は切り身のまま泳いでいるという認識を持つ小学生もいるという¹⁾。「食べ物＝生き物」ではなく「食べ物＝スーパーで売っているもの/料理として出てくるもの」に認識が変化していることの現れではないだろうか。

もちろん、命について考えさせる、あるいは生産活動を紹介するTV番組・映画・本などもある。その中で屠畜に対する関心が一時的に高まったものに、情熱大陸が2013年に放送した番組を挙げたい。「ニワトリを飼育、解体、そして食べる」という題名のこの舞台は福岡県久留米市の筑水高等学校である。対象は食品流通科に通う30名ほどの生徒で、生徒たちは孵化したヒナに名前をつけ、餌やりや小屋の掃除などをして育てる。最後には成長して大きくなったニワトリを自らの手で屠殺して食べるか、業者に預けて出荷するかという選択を迫られる。ほとんどの生徒が屠殺をすることを選ぶが、その中にはニワトリの首を切って血抜きをするときに躊躇する者や泣く者もいた。解体したのち最後にはクラスの皆でニワトリの肉を使った料理を作って食べる。ニワトリの誕生から最期までに関わる三ヶ月間の体験授業である。

インターネット上にはこの授業に関する当時の賛否両論のコメントが数多く見られる。批判的なコメントが多く、その中でよく使われていたのは「残酷」という言葉だった。一部を抜粋すると「残酷かどうかだと明らかに残酷」「(前略)残酷な犠牲のもとで生命を維持している事実を認識しておくことは重要」などである。このようなコメントに共通しているのは、生き物の命を奪うことに対して「残酷だ」と捉えている点である。ところが、批判する意見を書き込みながらも「だから私は肉を食べない」と主張する人は見られなかった。つまり、殺すという行為自体を「残酷だ」とする一方で、動物の肉は食べているのである。ここに矛盾が生じている。直接手を下して動物の命を奪うことが「残酷」であるならば、その肉を食べることも「残酷」ではないのか。

2. なぜ家畜を殺すことは「残酷」なのに、肉を食べることは「残酷」ではないのか

他の生き物を食べて体内に取り入れていながらも、その命が絶たれる瞬間を「残酷」だと感じるのは、普段食べているものと、命ある生き物が同じであるということを感じる場面が少ないからではないだろうか。家畜の飼育、屠殺、加工、調理、消費を行なう人が異なるということは、「見えない部分」が多いということである。以前は「ニワトリやウサギを家で飼育し、必要に応じてこれを『つぶして食う』ことは当たり前だった」(刈米 2015: 6) ようだが、現在そういった家庭はあまり見られない。家庭で屠

1) 「平成21年度第1回横浜市食育推進計画検討委員会 会議録」<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/shokuiku/210702giziroku.pdf> (2017/06/13取得) において、市場で魚の卸を行っている岩瀬委員のコメントに「小学生が見学に来て、市場の中を案内し、生けすを紹介します。最初驚いたのは、マグロは切り身のままで泳いでいるという認識を持ったお子さんがいたことで、魚を実際に見た事がなく、調理されたものしかない。」というものがある。

殺をすることがなくなり、学校で授業の一環として家畜を飼ったり屠殺を行ったりすることもないとなると、生き物の命をもらって生活していると実感しにくい。

また、1953年に制定された「と畜場法」では、牛、馬、豚、羊、山羊に関しては屠畜場以外の場所で屠殺・解体することが禁止されている。この法律の目的は「と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ること」²⁾である。その観点から「と畜場法」第5条では屠畜場の設置禁止場所の一つに「人家が密集している場所」を挙げている。公衆衛生への配慮ではあるだろうが、一般市民の目に触れないようにするためでもあると考えられる。それは、列車の車窓から屠場の内部が丸見えであることが理由で、施設そのものを立ち退きさせられた屠場の例もあるからである。これには屠殺という職業に対する差別の存在が影響しているのではないだろうか。

3. なぜ屠殺が生活から「見えなく」なったか ― 殺生禁止の考え ―

加茂儀一(1976)『日本畜産史；食肉・乳酪篇』には、日本列島において古くから食肉が行われてきたことが書かれている。初めての殺生禁断の勅令は676年に天武天皇によって出された。それは、中国大陸から伝わってきた仏教の教えの影響を受け、牛、馬、犬、猿、鶏の5種類の動物の肉を食べることを一定の期間禁止するものだった。こういった勅令が出されたということは、裏を返すと、当時の日本においてこれらの動物の肉を食べていたということである。加茂(1976)によると、一般の人が狩猟によって猪、鹿、熊、猿、狐などを獲物としており、また、朝廷においても穴(=肉)料理を司る穴人部(ししひとべ)を直属の部民としていたことから、天皇家でも肉食をしていたことが分かっている。

朝廷が繰り返し殺生を禁止した背景には、以下のような時代背景があったと考えられている。曹洞宗総務庁(1994)や刈米(2005)などによると、仏教における五戒の一つである殺生禁断の教えと、現世で殺生を犯したものは地獄に落ちる、あるいは来世で四獣として生まれ変わるという輪廻転生の考えが人々の間で浸透していた。その仏教的な思想と、死穢・産穢・血穢を三不浄だと考える神道的な思想によって、殺生が忌避されるようになったという。これに伴って、家畜の肉を食べることに憚りが生じ始めた。

加茂(1976)はまた、家畜の肉食が忌避された理由を大きく分けて3つ紹介している。1つ目は、日本列島では縄文・弥生時代において牛馬は希少であり、食べる対象にはならなかったことである。当時の日本では牛馬を役畜として飼っており、牛馬は人間よりも力があり苦役にも耐えられるために尊ばれるほどだったという。2つ目に、5・6世紀ごろの日本人は狩猟を頻繁に行っており、食べるための肉が足りていたことを挙げている。狩猟で得た動物から肉・皮・角・内臓を手に入れていたため、家畜を殺して利用する必要がなかったのである。そして3つ目の理由として、大陸からの渡来人が牛や馬などの肉を食べていたことから、彼らの文化を否定し日本社会から排除しようとしたとしている。

長崎(1995: 132-133)によると「奈良朝時代になると(中略)狩猟は農に従属した作業になり、遊戯化してきた。シカやイノシシなどの猟は、いわゆる薬猟であり、薬用として肉が食べられていた」という。加茂(1976)は「日本では狩猟によって得た四足獣の肉を食うことは、仏教の殺生禁断の教えによって表面的には憚りがあったために狩猟を薬猟と称して、獲物としての鹿、猪などの四足獣の肉は精気

2) 「と畜場法」(1953)第1条。

をつけるための薬餌とされて、それを食うことは認められていた」(加茂 1976: 129)と述べている。このように、当時の日本でも、動物の肉食すべてが忌避されたわけではなく、むしろ、薬餌というある種の抜け道を使い、狩猟により得た動物の肉を食べていたことがわかる。元来の狩猟が薬餌という名目でしか行えないようになり、薬餌以外の肉を食べることが禁止されるようになると、牛や馬の屠殺や皮剥ぎをした際に得られた肉を食べていた人々の仕事が賤業とみなされるようになった(加茂 1976: 178-179)という。

さらに加茂(1976)は、時代背景が皮剥ぎ職の者を差別の対象とみなす構造を生み出したという論を展開している。平安時代末期に戦乱が激しくなり社会の秩序が乱れたことで、下級武士・盗賊・浮浪者が製革業に就くようになった。その後鎌倉時代になると武家政治になり皮革は重要なものとなったが、皮剥ぎ・皮革・甲冑作りのうち、皮剥ぎの職業だけが「武家はじめ一般の人々によってより賤業とみなされるにいたった。そしてそのことが、彼らが別個の集団社会を作る原因にもなった。それはこれらの皮剥ぎ人は、従来通り皮を剥いだ牛、馬、鹿、猪の肉を食っていたからである」(加茂 1976: 179)という。さらに、徳川家康は皮剥ぎ業を賤業とみなし、1600年に皮剥ぎ職人以外が牛、馬、犬の皮を剥いで革を作るのを禁止した。一方で皮革業に携わる人々は肉を食うことが認められていたため、皮革処理や屠殺行為を行う人々が穢れたもの・忌むべきものとして考えられるようになったという。明治期に入り肉食が大々的に行われるようになった後も、屠殺や皮剥ぎなどの職業に就いていた人々への差別は残った。

今から20～30年前にも、屠場で働く人々に対する差別があったことが本に記されている。例えば、鎌田(1998)は、親が屠場で働いているという理由でいじめにあったという女性の話(鎌田 1998: 57)を紹介している。また、屠場で働いていた経験を綴った佐川(2009)の本には、「私が直接知っているだけでも、十年間で五人の若手作業員が、ここ(大宮食肉)で働いていては結婚できないからとの理由で退社していった」(佐川 2009: 57)とあるように、屠畜場で働いている本人が、屠殺に従事していることを理由に差別される可能性があると考えていたことがわかる。

II 日本における食育とは

1. 食育基本法の目的

2017年現在において使用されている、第3次食育推進基本計画の元となる食育基本法が制定されたのは2005年である。それ以降新聞などのメディアが取り上げたり、学校教育の現場でも用いられたりしているため、今や多くの人が「食育」という言葉を聞いたことがあるだろう。新しく作られた言葉だと思いきや、「食育」という言葉が一般庶民の間に広まったのは100年以上も前に遡るといわれている。黒岩(2007)によると、小説家であり食養生で知られた村井弦斎が報知新聞で始めた連載「食道楽」の中で使われたことにより、多くの人が「食育」という言葉を知ることになったという。この小説の中で登場人物が「体格を善くしたければ筋骨を養うような食物を与えなければならず、脳髓を発達せなければ脳の栄養分となるべき食物を与えなければなりません。体育の根源も食物にあるし、智育の根源も食物にある。してみると体育よりも智育よりも食育が大切ではないか」(村井2005: 202)という台詞を述べている。食育基本法の前文にも「今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、智徳、

徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付ける」³⁾とあることから、1世紀以上前に使われていた「食育」という言葉を再び蘇らせたといえるだろう。

食育基本法の目的を要約すると、食環境の変化に伴い国民が健全な心身を育て豊かな人間性を育むための食育を推進するために、基本理念や国・地方公共団体の責務を明らかにし基本的な施策を定めることで健全な生活・社会の実現に寄与することである。この法律を計画的に行うために、5年ごとに食育推進基本計画が更新されてきた。2016～2020年度を期間とした第3次食育推進基本計画では、食育の定義を「様々な経験を通じて、『食』に関する知識と、バランスの良い『食』を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育むこと」⁴⁾としている。また、これまでの取組と今後の展開の一つに「食料を海外に大きく依存する我が国において、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負荷を生じさせていることから、食に関する感謝の念や理解を一層深めることは引き続き重要であり、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロスの削減等環境にも配慮する必要がある」⁵⁾としている。これは日本が食料輸入大国であるにもかかわらず大量の食品廃棄を出していることに対する指摘であり、それを食への感謝の念と理解によって減らそうという考えである。しかし、実際の施策はどうだろうか。

2. 食育の問題点：「生」や「命」に焦点を当てた取り組みの少なさ

第3次食育推進基本計画の「食育の推進に関する施策についての基本的な方針」には五つの重点課題が定められている。その中の一つ「食の循環や環境を意識した食育の推進」を掲げており、「食に対する感謝の念を深めていくためには、自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切である」とある。つまり、食べ物(=生き物)に対する感謝の念と、食の生産者を始めとする感謝の気持ちを醸成しようというわけである。また、第3次推進計画を元に2016年3月に農林水産省が作成した食育実践ガイドブックの冒頭には「日常生活では食の生産現場を意識することが難しくなっているなかで、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、また環境への理解を進めるとともに、地域に伝わる優れた食文化を未来に向けて守り伝えていくことも重要」⁶⁾とある。そして食育活動の種類として、フードチェーン(生産→加工→流通→消費)に沿って農林漁業体験、産地見学、工場見学、市場見学などをすることが挙げられている。それら食育プログラムの主な目的として農林水産業への理解促進や環境保全、生産から加工、流通までの理解促進や食への感謝の醸成といったことが書かれている。

ところが、農林水産省のホームページを見ても、自治体等のサイトを見ても、普段食べているものが生きているものであるということを、経験として学ぶ取り組みの数は限られる。実際には、土作りから始め収穫した野菜などを料理する農業体験(品川区立浅間台小学校)などや、企業が提供する食育プログラムには、酪農園での乳搾り体験やハムの加工工場見学などが挙げられている。このような取り組みやプロジェクトによって、食の生産者を始め関係者に対する感謝の念を育むことはできるだ

3) 食育基本法(最終改訂2015年9月)。

4) 農林水産省「政府広報オンライン」<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201605/3.html> (2016/10取得)。

5) 「第3次推進計画」はじめに。

6) 農林水産省(2016)「食育実践ガイドブック」はじめに http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi/h27_guide.html (2016/10取得)。

う。だが、食べ物となっている生き物への感謝の醸成は見込まれるのだろうか。野菜や加工品としてのハムを見ただけでは、それが「生きている」と実感して、ありがたく食べるという気持ちが芽生えるとは考えにくい。

Ⅲ モンゴルでの屠畜

1. 屠殺の方法

日本ではベルトコンベアー式の工場で家畜の屠殺を行っている。豚は炭酸ガスを浴びて意識を失った後に、牛はノッキングペン（銃口から針が出るピストル）で全身を硬直させられた後に、それぞれ喉を切られ放血させられる。その後、肢や頭の切断、皮剥ぎ、胸割り、背割りなどが行われていく。内臓は背割りにより胴体が左右に割られる前に摘出され、別の工程で仕分けられていく。モンゴルにも食肉加工場があり、日本と似たような方法で行っているところもある⁷⁾が、ここではモンゴルの田舎での屠殺の方法を見ていく。

小長谷(1996)は屠畜の仕方を二つ紹介し、その一つに‘өрлөх’(オルルフ⁸⁾・腹裂き方法)を挙げている。筆者がモンゴルで2015年夏と2016年夏に行ったフィールドワークでも、羊の屠殺は全てこの方法で行われていた。男性が二人で行うことが多く、そうすることで羊を固定し暴れないようにして安全かつ素早く屠殺できるからだと考えられる。まず、仰向けになった羊の前足と後ろ足をそれぞれ手や足で押さえる。主に捌いていく人が羊の後ろ足を、もう一人は前足を固定する(写真1)。捌く人がナイフで家畜の腹を10cm程縦に切り、その切れ目から素手を入れ心臓近くにある大動脈を2本の指でつまんでちぎる。このようにして家畜を絶命させる。

写真1 オルルフによる羊の屠殺



2016年8月 ナライハ区にて筆者撮影

7) 塚田(2005: 30)によると、モンゴル食肉協会はモンゴル国における屠畜の方法の割合を「遊牧民による屠畜：機械による屠畜＝8：2」としている。

8) 小貫雅男(1985: 142)によると、‘гол таслах’(ゴルタスラハ)とも。‘гол’＝動脈、‘таслах’＝切る、切断するを意味する。

もう一つは‘нугаслах’(ノガスラハ・頸突き方法)と呼ばれる方法である。これは「(家畜の)『ノガス』と呼ばれる頸椎の最上部に小刀を突き刺し脊髄を切断する方法で(中略)ウシ、ウマ、ラクダといった大型家畜に用いる」(小長谷 1996: 140)。羊や山羊などの小型家畜に比べ大型家畜の場合、前足と後ろ足をそれぞれ縛って仰向けにするオルルフでは、万が一家畜が暴れたときに屠畜する人間への危険が高いためだと考えられる。山崎ら(1997)の報告によると「体格や体力が大きいウシ・ウマの致命傷が、『オルルフ』により与えられるとすれば、『ノガスラハ』において観察された方法よりも確実な保定が要求され、作業が困難である。また、前頭部を強打する方法によれば、一打で失神させられなかった際に、危険を伴う。さらに頸動脈を切り放血する方法によれば、絶命するまでの間は、血液を容器に受けにくいであろう。よって、大家畜に致命傷を与える方法は、絶命するまでの放血量が少ないが、屠殺の確実性が高い点で、『ノガスラハ』がもっとも適している」ということである。ただし、小長谷(1996)によれば儀礼の時に犠牲として捧げられる場合は大型家畜であれオルルフが採用されるという。ジュワイニーは『世界征服者の歴史』の中でオルルフはモンゴル帝国時代に法令化されたと記録しており、また、儀礼など特別なときにはノガスラハよりもオルルフが採用されることから、オルルフの方がより儀礼的であり伝統的な屠畜方法であると小長谷は結論付けている。

2. モンゴルの遊牧地域において

筆者はモンゴルで羊の屠殺を何回か見たが、その屠殺現場を見て「残酷だ」とは思わなかった。その理由にはいくつかのモンゴル特有の環境要因があると考ええる。まず、屠畜をする際の人々の様子である。筆者が羊の屠殺の写真を撮っていいかと尋ねた時、その現場にいたモンゴル人に「何でわざわざ撮るのか」「日本ではこういう風にはやらないのか」などと質問された。このことからモンゴル、特に遊牧地域の人々にとっては、自分たちで育てた家畜を自分たちの手で屠殺し食べるということが、日常的なことであるということが感じられた。日常生活の一部として屠畜が位置付けられていることは、大人だけではなく子どもにも当てはまる。大人が羊を絶命させ、皮を剥ぎ、内臓を出し、枝肉に分けるといった作業をしている横で、子どもたちは羊の胃袋を指でつついたり、切断された羊の頭部を持ち上げたりしていた。子どもは屠畜をする大人の側で、食べるために飼育し食べるために殺すということを日常の中で学んでいくのだと感じた。また、ゲルの中ではそれが羊であったとわかる枝肉の状態でぶら下げられており、料理をするときにそこからナイフで適当な量の肉を切って使っていた。頭や足もまとめて置かれていた(写真2)。「残酷だ」と感じない他の理由として、屠畜をする遊牧民の技術にある。羊を屠殺する人は手際よく羊を肉塊にしていっていた。生きていた羊が食肉になっていく過程は、日本のマグロの解体と似ていた。

写真2 ゲルの中でぶら下げられる羊の肉塊と床に置かれる頭・四肢



2015年7月 ホブド県にて筆者撮影

3. モンゴルの都市部において

筆者が2015年に三ヶ月間モンゴルに滞在していたうち、一ヶ月はウランバートル市で暮らす友人(20代・ウランバートル育ち)の家庭で過ごした。ある日友人が食事を作るときに取り出したのは羊の枝肉だった(写真3)。日本では動物の胴体ごと冷蔵庫で保存している家庭はあまりないだろう。友人の家庭では枝肉から適宜必要な分を切り分けて料理に使っていくということだった。

写真3 羊の枝肉



2015年7月 ウランバートルにて筆者撮影

これは遊牧地域で見た方法と一緒だった。都市に住む人も遊牧民のスタイルを引き継ぎ、その延長上で暮らしているようにみえた。また、バヤンズルフ市場の肉売り場には枝肉がぶら下げられており、客の注文に応じて肉の部位を量り売りしていた(写真4)。日本ではそれが動物だったとわかる肉塊を見ると「見たくない」「気持ち悪い」「怖い」などと嫌厭するのが多数派ではないだろうか。モンゴルの都会でもそれが羊だったとわかる枝肉の状態で市場やスーパーマーケットで売られているのを見ると、日本のスーパーでパックにされた肉からは「命のあった動物」ではなく、単なる「商品」に過ぎないという印象を与えられる。

写真4 胴体がぶら下げられ量り売りがされている



2015年7月 ウランバートルにて筆者撮影

2016年8月下旬に、筆者はウランバートルの中心地からおよそ20kmの郊外にあるエメールト市場に向かった。モンゴルでは2002年に制定された法律により衛生面を考慮して生きた家畜をウランバートル市内に入れてはいけないことになっている。そのため、生きた家畜を郊外で屠殺し、肉になった状態で市内に運び入れる必要がある。このエメールト市場では、生きた羊が売られ、同じ敷地内にある平屋の建物へ運ばれ、屠殺と内臓処理が行われていた。

水色の鉄製の囲いの中に羊が5～10頭ほど入っており、その囲いが10ほどあった。各囲いに一人か二人ずつ商売人がおり客に声をかけていた。客は品定めをして性別や年齢など自分たちの希望に合う羊を探していた。驚いたことは子どもの家族連れがいたことだ(写真5)。このように子どもたちは親と一緒に、自分たちがこれから食べることになる羊を見ていた。羊市場は彼らにとってはスーパーや市場での買い物の延長なのだろう。客に選ばれた羊は前足と後ろ足を縄でくられ、荷車に乗せられ駐車場を挟んで反対側にある屠畜小屋に運ばれる。

写真5 羊の品定めをする人々



2016年8月 ウランバートル郊外にて筆者撮影

写真6 エメールト市場併設の屠殺場内部



2016年8月 ウランバートル郊外にて筆者撮影

エメールト市場内の屠畜をする場所は日本のようにベルトコンベアー式の大きな工場ではない(写真6)。

写真7 エメールト市場併設の屠殺場内部



2016年8月 ウランバートル郊外にて筆者撮影

中には白い机が10ほど置かれており、その机の前の床の上で男性が直に羊を捌いていた(写真7)。ここでも遊牧民と同じオルフというやり方を用いていた。足を縛られた羊が三頭運ばれてきたかと思うと、一頭ずつ屠られていき次々に動かなくなっていった。机の上にはバケツやボウルが置かれ、主に女性が屠殺されたばかりの羊の内臓を洗っていた。ここで羊を買う人の中には動脈を切って絶命させる行為だけを業者にしてもらい、その後の、皮を剥いで内臓を取り出し枝肉にしていくという過程は自分たちで行う人もいるそうだ。都市部に暮らす人々も家畜の枝肉を購入したり、伝統的な方法で屠殺を行ったり、その現場を日頃から見たりしていることがわかった。

IV モンゴルでの屠畜に対する考えは変化しているか

1. 人々の身近にある屠畜、切り離されつつある屠畜

2016年11月下旬に開催された「モンゴル祭～草原の風～」にスタッフとして参加した際にアンケート調査を行った。対象者はスタッフとして参加していた日本に在住するモンゴル国出身者と、モンゴル祭に訪れていたモンゴル国出身者・内モンゴル自治区(以下「内モンゴル」)出身者である。時間の制約上32枚のアンケートしか集められなかった。男女と年代の内訳は表1のとおり、出身地と男女の内訳は次頁の地図と表2に記したとおりである。

表1 アンケート回答者の年代と男女の内訳

	男性	女性
20代	5	5
30代	7	8
40代	3	1
50代	1	2
計	16	16

地 図

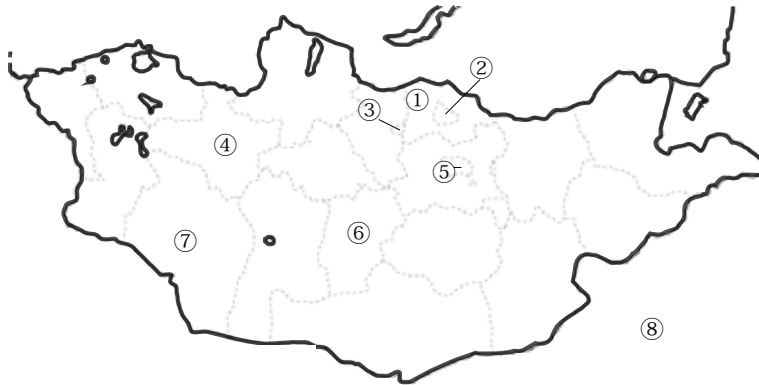


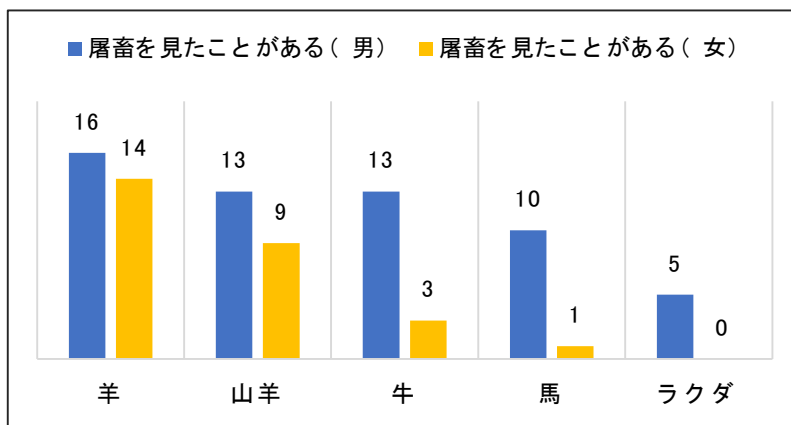
表2 アンケート回答者の出身地と男女の内訳

地図の番号	県 名	男性	女性
①	セレンゲ県	1	0
②	ダルハンオール県	1	1
③	オルホン県(エルデネト市)	1	0
④	ザブハン県	1	2
⑤	ウランバートル市	8	8
⑥	ウブルハンガイ県	1	2
⑦	ホブド県	0	1
⑧	内モンゴル	2	1

1. 人々の身近にある屠畜、切り離されつつある屠畜

「モンゴルの屠殺に関する問い」で特筆すべきは「家畜の屠殺を見た(した)ことがあればその家畜にチェックをいれよ」という問いで、32名中31名が五家畜いずれかの家畜にチェックを入れていたことである。年齢や性別に関係なく、ほとんどの人が羊を始め五家畜いずれかの屠殺を見たことがあり、その割合はどの家畜も男性の方が多かった。チェックを入れていなかったのはホブド出身の30代女性一人であった。ウランバートル出身の人もいずれかの家畜の屠殺を見たことがあることから、都市部に暮らしていても屠畜を見たりしたりする機会があることがわかる。これは、親戚の家が遊牧をしており、都市部で暮らす人々も夏の長期休暇中に遊牧地域へ行くことが多いことも理由の一つであると考えられる。

図1 男女別でみた屠殺対象家畜の種類



また、チェックの入った家畜の男女別の内訳は図1を参照されたい。羊・山羊は遊牧家庭における個体数が多いためか、大型家畜に比べてよく食されるからか、男女ともチェックを入れている人が多かった。反対に、ラクダはゴビ地方など南の地域に限られるためか、男性のみ5人にとどまった。次に、五家畜の「屠殺を見たときにどう感じたか」という質問の自由記述欄に「普通」と書いてあったものと無記入であったものを合わせるとその数は21であり、およそ3分の2の人にとって屠殺が日常行う行為であること、あるいは「無記入＝特筆すべきことがない」と解釈すると、屠殺に対して特に関心がないことがわかる。「食べるために家畜を飼っているから何も思わない(セレンゲ/40代男性)」「子どもの頃から見ていたから慣れた(内モンゴル/30代男性)」という回答からは、今から30～40年前に生まれた人々は、幼い頃から家畜が身近にいる環境で育ち、日頃から屠畜の現場を見る機会が多かったことが推察できる。また「おいしそう(ウランバートル/30代男性)」という回答からは「屠畜すること＝食べること」という認識があることもうかがえる。つまり羊を屠畜・解体して肉にしていくことは人間が食べるために必要であるという認識がうかがえる。

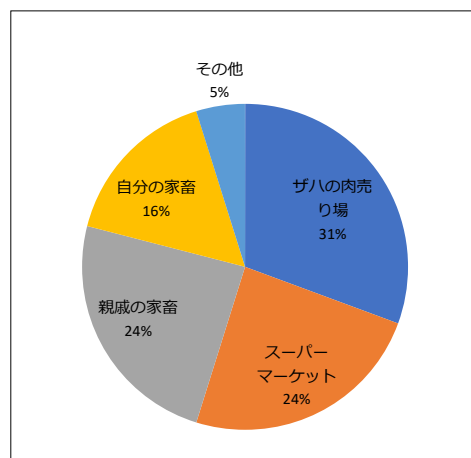
一方で「あまり見たくない(ウランバートル/30代男性)」「かわいそう(ウランバートル/20代女性・30代男性)」「胸が痛む(ウランバートル/40代女性)」というものや「子どもには見せたくない(ザブハン/30代女性)」「解体は構わないが動脈を切って絶命する行為を嫌がる人もいる(内モンゴル/30代男性)」「山羊が鳴く声を聞いたり、牛や馬の頸椎を切って血を出したりすることが好きでない(ウブルハンガイ/30代男性)」「動脈を切った後に羊の胸部が震えているのを見るのは嫌だ(ゴビアルタイ/30代女性)」などのように、屠畜経験者の中にもそうでない人の中にも、屠畜に対して苦手意識や抵抗感を持つ人がいることもわかった。

次に「モンゴルに帰った時にはどこで肉を購入するか」(複数回答可)という質問に対する回答は表3と図2のとおりである。その他の項目は無表記2と「知り合いの店から直接買う」1だった。自分や自分の知り合いが所有している家畜の肉を食べる、つまりモンゴルに帰れば身近に家畜とその家畜を屠殺する人がいる、という人の存在が認められる。一方で、過半数が市場の肉売り場やスーパーにおいて肉の塊で販売されているものを購入していることから、屠殺の場面を見ることなく肉を購入する機会が増えていることがわかる。第4章で、モンゴルでは遊牧地域でも都市部でも、屠畜は身近なものであると考えたが、実際には、屠畜を見ることなく商品となった肉を買っている人も存在することもわかった。このことから、大量生産・大量消費をする社会が進んでいくと、今後、既に肉として販売しているものしか目にすることがなっていくと考えられる。その時、上にあげた屠殺を見た時に起こる「かわいそう」「胸が痛む」という感情が、屠殺を見ずに単に殺すことだけに焦点を当て「残酷だ」と考えるように繋がっていく可能性は高い。

表3 モンゴルでの肉の入手先

肉の入手先	回答人数
ザハの肉売り場	19
スーパーマーケット	15
親戚の家畜	15
自分の家畜	10
その他	3

図2 モンゴルでの肉の入手先 (パーセンテージ)



第1章で紹介した情熱大陸『ニワトリを飼育、解体、そして食べる』に対するコメントの中に「名前をつけてペットのようにかわいがったのに、最後は自分の手で殺すという残酷なことは出来ない」といったものもあった。このコメントは、ペットと家畜を「名前の付いた動物=ペット」、「名前の付いていない動物=家畜」と区別して考えていることを表している。その一方で、自らが育てた名前の付い

たペットと見なされるべき動物(=家畜)を自らの手で屠殺することを「残酷だ」と捉えている点において、ペットとして可愛がられている動物も、食用として育てられている動物も、本来は同じ動物であるということを示している点で興味深い。つまり、ペットと家畜を区別していると同時にそれらは本質的には同じ動物であるという矛盾した認識を表しているのである。大切なのは、「同じ動物だから家畜を殺すのはかわいそう」で終わるのではなく、ペットも家畜も同じ動物だからこそ、肉となったものに対しても大切に扱おうとする考え方であり、残さずにいただくという姿勢なのである。

モンゴルの遊牧民も個体識別のためにそれぞれの家畜の色や模様を名前代わりに使い、呼び分ける。また、筆者が訪れたモンゴルの遊牧家庭では、家畜を自分の子のように大切に育てていた。これは日本でいうペットに対する感情と変わりはないように思われる。ただ決定的に違うところは、モンゴルでは家畜を食べるために飼っており、その考えを子どもの頃から自然に身につけているという点である。また、モンゴルの遊牧地域においてはペットより家畜の方がより身近である。五家畜はその肉や皮革・乳製品を利用するために、犬は家畜が野犬や狼に襲われないように見張ったり、知らない人が来た時に吠えたり噛みついたりする番犬用に、猫は食べ物をネズミなどから守るためにそれぞれ飼われている。ところが、モンゴルの特に都市部においては犬や猫などをペットとして飼う人も出てきている。遊牧地域を離れ、都市部で生まれ育った人々が増えていくと、一般的に家畜は身近でなくなるだろうし、今後ペットを飼う人たちが増加していくと、前節で挙げたようにペットはペット、家畜は家畜というように区別しつつも「動物を殺すことは残酷だ」と考える人も増えていく可能性もある。

3. モンゴルでの「食育」

モンゴルでは屠畜が身近にあるという環境要因以外にも、食に関する家庭でのしつけも屠殺が当然なことだ、普通だと感じる重要な理由の一つであると考えられる。食に関する家庭でのしつけや学校での指導について、再び筆者作成のアンケートを元に見ていきたい。「親や先生から食に関してどういうことを教えられたか」という質問(複数回答可)では、「こぼさない」「お椀に残さない」「捨ててはいけない」など「食べ物を残さない・無駄にしない」といった内容の回答が最も多くその数は17であった。次に多かったのは「骨の周りの肉をきれいに食べなさい」「骨の髄まで食べなさい」などの「細部まできれいに食べなさい」といった内容の回答で11だった。特に遊牧地域では、自分たちで消費するために所有している家畜を屠殺する。命を奪った以上、食べられるところはとことん食べる。これが食べ物に対する感謝を態度にあわらした形ではないだろうか。

モンゴルでは「羊を屠殺した時に残るのは鳴き声だけだ」と言われるほど、一頭の羊の細部まで利用し尽くす。S. ビャンバドルジ(2004: 42-43)によると「一旦家畜を屠殺するとその肉を食べ、可能な限り全てを利用することは、モンゴル仏教では家畜の生命を絶った罪を懺悔する方法の一つであると言われており、現在も大人から子どもたちへ語り継がれている」とのことである。血液もその一つである。モンゴルでは、血で大地を汚さないように屠畜を行う。第3章で紹介したように、オルルフでは羊の腹部に切れ目を入れ素手で動脈を切断し、横隔膜に血が溜まるのを待つ。その後、羊の腹部を中

心に頭側と肛門側に向かって一直線上に皮を切り、右側と左側の皮をそれぞれ剥いでいく(写真8)。剥いだ皮がシート代わりとなって血が大地にこぼれないようになる。筆者が屠畜を見た家庭の中にはビニールシートを羊の下に引いて行うところもあったが、ほとんどの家庭では何も引かずに屠殺をしていた。溜まった血はお椀ですくってバケツに移し(写真9)小麦粉やニラなどと混ぜ、水で洗った小腸に流し込みソーセージにする。筆者もモンゴルで初めて肺や頬の内側、喉などの肉、骨の髄を食べた。胆のうなど、人間が食べない部位もあるがそれは犬や鷹などに与える。羊の毛はフェルトに、皮は細長く切って乾燥させた後に靴紐やゲルの壁を固定するのに使う。くるぶしの骨はシャガイと呼ばれる遊び道具になる。

写真8 羊の皮を剥ぐ様子



2015年7月 ホブド県にて筆者撮影

写真9 腹にたまった血はお椀ですくって容器に移す



2015年7月 ホブド県にて筆者撮影

日本でも、魚の身、骨、皮などについては余すことなく消費している。たとえばイカやタコなどの内臓に塩や調味料で味付けをした塩辛や、カツオなどの腸の塩辛である酒盗は居酒屋でもよく見かける料理である。白子は雄の魚の精巣、カラスミはボラの卵巣を塩付けにしたものである。またアンコウの肝なども食べる。また、骨は出汁をとったり、唐揚げにして食べたりする。アイヌ地域では鮭皮

から衣服や靴が作られていた。このように日本でも魚に関しては様々な部分を消費してきたといえる。

次に、モンゴル語での屠殺という言葉の表現も特徴的であるため紹介したい。年に一度の屠殺月に家畜をまとめて殺すことを‘идэш базаах’(イデシ バザーフ：食べ物を準備する)や‘идэш бэлтгэх’(イデシ ベルトゲフ：食べ物を用意する)と表現する。このとき、直接的に家畜を‘алах’(アラフ・殺す)とは表現しない。また、写真8のように、屠った家畜の皮と肉の間をこぶしで押して皮を剥ぐことを‘арьс өвчих(アリス ウブチフ)’と言うことが多いが、‘нударгалах’(ノダルガラハ)という言葉を用いることもある。この単語から派生し、「経験豊かで熟練した状態を発揮して勝つ」ことを意味する‘нударгадах’(ノダルガダハ)という表現も存在する。このように、屠殺に関係する言葉が良い意味を持っていることも興味深い。これらの表現から、モンゴルでは屠畜という行為が、単に動物を殺すことではなく、それを利用することに重点が置かれていたり、忌むべきものというよりはむしろ経験豊かなものの象徴として捉えられたりしていることが推察されよう。

4. モンゴルでの屠殺をする人に対する考え方

「モンゴルにおいて家畜を屠殺する人をどのように扱うか」という問いに対する自由記述の回答のうち、「普通」「男だったらできて当たり前」などを書いてあったものと無記入であったものを合わせるとその数は14であった。このことから屠畜行為は特別なことではなく、男性であればできるという認識があることがわかる。また8名の回答者が「えらい(ウランバートル/20代男性)」「なんでもできるイメージ(ウランバートル/20代男性、ウランバートル/30代女性)」「尊敬する(ウランバートル/30代女性、ゴビアルタイ/30代女性、ザブハン/50代女性)」「男前(ウブルハンガイ/30代女性)」「自分ができずに誰かに頼む場合はお礼として贈り物をする(ゴビアルタイ/30代女性、ザブハン/50代女性、ウランバートル/20代女性)」「屠畜して肉を提供してくれた人を尊敬する(ウブルハンガイ/30代男性)」などを書いていた。これらの回答から、モンゴルでは屠畜をする人のことを尊敬する上、自分ができないことをやってくれる人だとして感謝の気持ちを抱く対象だと考える人もいたことがわかった。S. ジャンバドルジ(2004: 39)は、古代において霊は羊の頭部に宿ると考えられており、獲物を仕留めた猟師が優先的に頭部・角・皮などを獲得することになっていたと書いている。そして「家畜を屠殺したものに肉及び内臓肉が分配されるが、頭、四筋肉を与えるのはこの習慣の名残である」としている。感謝の対象が狩りをし食料を分配してくれる猟師であったのが、動物(家畜)を解体してくれる人へと変化したと推察できる。

V まとめ

情熱大陸「ニワトリを飼育、解体、そして食べる」に対する批判的なコメントから、日本において家畜を殺して食べることを「残酷だ」と捉える人が存在することを示し、屠畜従事者に対して差別意識が存在してきたことを述べた。生き物を食べていながらも動物を殺すことに対しては忌避する傾向にある人がいることが、日本での食に関する一つの問題である。その主な原因として、家畜の肉に関して生産と消費が切り離されてきたこと、人々から離れた場所で屠畜が行われてきたこと、それによって人々が屠畜に関して正確な知識を持たないことなどが挙げられる。日本には食育基本法があり、それ

に基づいて5年ごとに食育推進基本計画が更新されている。その中で食への感謝の醸成のための施策が記されているが、実際に屠畜や生き物の命に関して学ぶ機会を設けるという取り組みは少ない。このままでは普段食べているものに関して、人々が正しい知識を得るのに不十分であると考ええる。

一方、モンゴルの遊牧地域では自分の家庭で家畜を飼っており、家畜を屠ることによって食料を得られるということを日常生活の中で学んでいく。つまり、自分たちが何を食べていて、それがどのような過程で料理になっていくか、普段から目にしている。また都市部であっても自分たちが命ある生き物を食べているということを実感しやすい環境にあるといえる。これは市場の肉売り場で羊の頭が置かれていることや、生きた羊を売るエメルト市場の事例から読み取れる。モンゴルでは遊牧生活を営む田舎であれ、定住し家畜を飼わずに暮らす都市部であれ、肉を食べる人々がそれが生きた動物だったと認識できる機会が多い。筆者作成のアンケートからは、屠殺ができることを当たり前だと考えたり、自分ができないのであれば尊敬したり、あるいは屠畜をしてもらえばその人に対して感謝の気持ちを表したりするということがわかった。一方で、都市部で生活している人々にとっては、屠畜を見る機会は少なくなっていくと考えられる。

日本では生き物の命を食べることで人間が生きているということを日常生活で実感することは難しい。大量生産・大量消費のシステムの中で、普段の生活と切り離されていること、学校の教育に組み込まれていないこと、と畜場法により意図的に屠殺が人目から遠ざけられていることで、屠殺が「見えないもの」になっている。「教育」と聞くと、どうしても学校でなされるものと思ってしまうが、食することは生きることと直結するので、学外や家庭でも行う必要がある。また、食育は決して子どもに対してだけではなく、誰にでも必要な教育である。家庭や学校、地域において、屠殺や肉屋を題材にした本・映画・漫画本などを通じて、「生」や「命」について考えたり学んだりする場を設けるなど、積極的な取り組みが必要である。実際に、食肉加工センター(屠殺場)の一般見学や、農家の人による講演会、映画の上映会、人権問題を取り扱っている博物館への見学など、探せばさまざまな方法で学ぶことができる。人間が生きていくために他の生き物の命をいただく。そのことを日本のスーパーでパックにされている肉からは学びとれない。自分たちが何を食べているのか、それが食べられるまでにどのような行程を踏むのかなど、食べ物 の 原点 に 立ち 返る 必要 が ある。

おわりに

本稿では、時間的な制約上、いくつかの重要な点を取り扱うことができなかった。例えば、モンゴルでの屠殺従事者に対する差別の有無、大量生産・大量消費化しているモンゴルでの食肉流通の仕組み、モンゴルの都市部で暮らす人々の意識、現在の一般的な日本人の屠殺に対する考え方、ペットという概念、動物愛護の観点などである。

また、日本における肉食忌避の背景を調べれば調べるほど、時代によってその理由が違ったり様々な説があったりして、今回はその全てを盛り込むことができなかった。第1章3節で挙げたように、肉食をしていた渡来人を社会的に孤立させるために肉食禁断の勅令が出されたという説については詳しく調べる必要があるだろう。また、食べることを忌避する動物の対象が時代によってあるいは世界中の国や地域によってもさまざまであったのも興味深い点である。日本のように殺生・屠殺を忌避す

る他文化圏において、肉食をする人を差別する国があるのか等についても興味がわいた。

今回のアンケートでは主に日本に住んでいるモンゴル人を対象にした。ところがやはりモンゴルのことはモンゴルに住んでいるモンゴル人を対象にアンケートや聞き取りを行う必要があると感じた。また、今回のアンケートでは20～40代が多く、生まれも育ちもウランバートルという人のデータは十分に集められなかった。彼らの身近には日常的に屠畜をする人がいないと考えると、屠畜に触れる機会の少ない都市に暮らす若者たちの考えを調査する必要がある。屠畜現場を目にしたことのないモンゴル人はどれほどいるのだろうか。その人々は家畜が屠殺されるのを見たときにどういう感情を持つのだろうか。多くの日本人と同じように「残酷だ」と感じるのだろうか。今後ウランバートルに住んでいる若者たちが屠畜に対してどのような考えを持っているのかを調査していく必要がある。

また、モンゴル人はどのような場面で「残酷だ」と思うのかについても興味がわいた。アンケートの「日本で暮らしていて、肉について違和感を覚えたことはあるか」という質問項目で、内モンゴル出身の50代女性が「いくらやたらこなど魚の卵がぎっしりつまった食べ物を見るとかわいそうだという気持ちになる」と回答していた。海に面しておらず魚を日常的に食べない文化で育ってきたからこそ、このような感情が芽生えるのだろうと考えられる。これは自分が生活してきた国の地理的状況やそれに伴う食文化によって、独自の価値観が形成されていくことを示すものとなる。

上記したものについては、今後の課題として探求していきたい。

参考文献・資料

〈文献〉

赤嶺淳(2011)『クジラを食べていたころ』新泉社。

内澤句子(2007)『世界屠畜紀行』解法出版社。

小貫雅男(1985)『遊牧社会の現代：モンゴルブルドの四季から』青木書店。

鎌田慧(1998)『ドキュメント屠場』岩波新書。

加茂儀一(1976)『日本畜産史；食肉・乳酪篇』法政大学出版局。

刈米一志(2015)『殺生と往生のあいだ 中世仏教と民衆生活』吉川弘文館。

黒岩比佐子(2007)『食育のススメ』文藝春秋。

小長谷有紀(1996)『モンゴル草原の生活世界』朝日選書。

佐川光晴(2009)『牛を屠る』解法出版社。

曹洞宗宗務庁編(1994)『差別語を考えるガイドブック』解法出版社。

塚田武(2005)「モンゴル国の畜産と食肉加工業」『食肉の科学』Vol.46 No.1。

長崎福三(1995)『肉食文化と食魚文化 日本列島に千年住みつづけられるために』人間選。

農林水産省 消費・安全局 消費者行政課(2016)『食育実践ガイドブック』。

村井弦斎(2005)、『食道楽(下)』岩波書店。

山崎正史、石田定顕ら(2007)「モンゴル国ゴビ遊牧地域における家畜の屠殺法・解体法」『食肉の科学』Vol.48 No.1。

S. ビャンバドルジ(2004)「モンゴルにおける食の習慣と社会的関係：肉の分配から読み解く」GLOCOL ブックレット 16。

Ж.Самбуу (1986) "МАЛ АЖ АХУЙДАА ЯАЖ АЖИЛЛАХ ТУХАЙ АРДАД ӨГӨХ САНУУЛГА СУРГААЛ".

Л. Базаррагчаа (2014) "АРЬС ШИР СУДЛАЛ СУРАХ БИЧИГ".

〈WEB 資料〉

「さまざまなめりっと」<http://blog.livedoor.jp/manamerit/archives/65601687.html> (2016/05 取得)。

「サーモンミュージアム」<https://www.maruha-nichiro.co.jp/salmon/kids/03/03.html> (2017/07 取得)。

農林水産省「政府広報オンライン」<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201605/3.html> (2016/10 取得)。

「平取町立二風谷アイヌ博物館」http://www.town.biratori.hokkaido.jp/biratori/nibutani/juyo_yukei_minzoku/nah-a-0013.htm (2017/07 取得)。

「福岡県立久留米筑水高等学校公式ホームページ」<http://kurumechikusui.fku.ed.jp/html/> (2016/10 取得)。

「平成21年度第1回横浜市食育推進計画検討委員会 会議録」

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/shokuiku/210702giziroku.pdf> (2017/06/13 取得)。

〈法律など〉

食育基本法 (最終改訂 2015/09)。

第3次食育推進基本計画 (2016/03)。

と畜場法 (1953)。

“эрх зүйн мэдээллийн нэгдсэн систем” “НИЙСЛЭЛД МАЛ АЖ АХУЙ ЭРХЛЭХ ТАЛААР БАРИМТЛАХ БОДЛОГО” ХӨТӨЛБӨР гурав. 6 <http://www.legalinfo.mn/annex/details/1222?lawid=3360> (2017/01 取得)。

〈映像〉

毎日放送 (2013) 『情熱大陸 ニワトリを飼育、解体、そして食べる』。

〈辞書〉

小沢重男編著 (1994) 『現代モンゴル語辞典 改訂増補版』大学書林。

Л. Болд (2008) “монгол хэлний дэлгэрэнгүй тайлбар толь”。

(のもと ゆきこ)